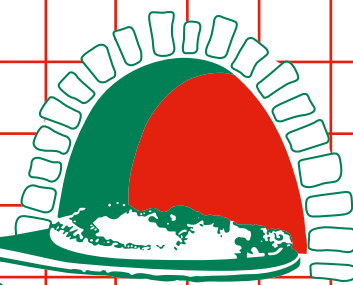
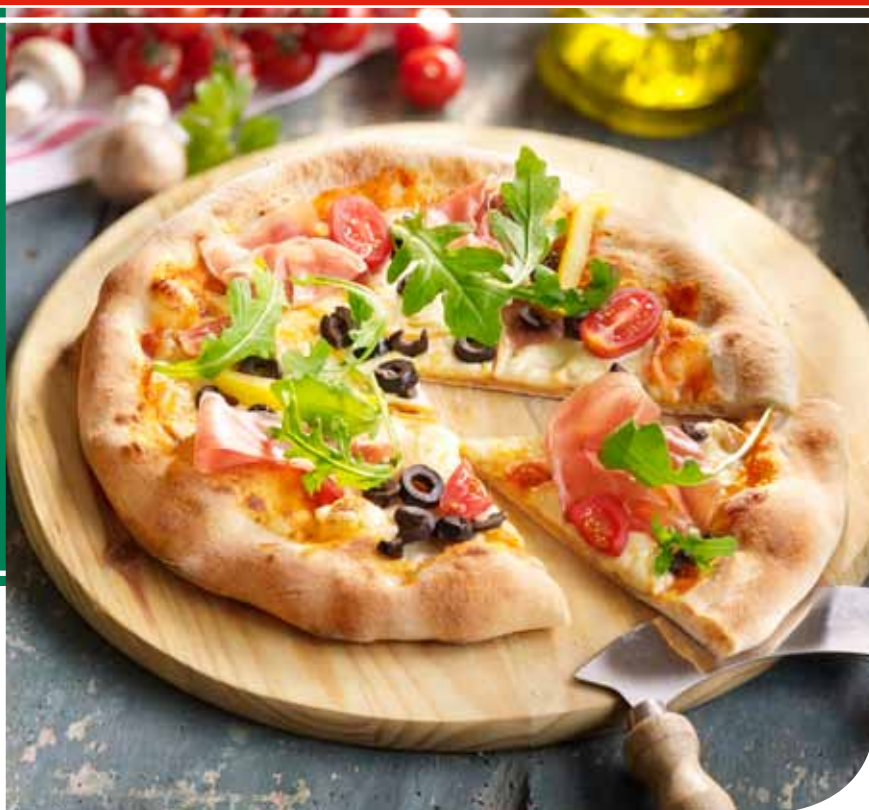


VIVA pizza



Levure sèche active
à réhydrater



VIVA PIZZA, le secret des pizzas réussies !

Expérience et savoir-faire ont permis à Lesaffre de créer VIVA PIZZA, la levure préférée de tous les pizzaiolos.

VIVA PIZZA est issue d'une technique spéciale de séchage.
VIVA PIZZA est adaptée à la fabrication de tous les types de pâtes à pizza.

INGRÉDIENTS

Levure (*Saccharomyces Cerevisiae*).

CONDITIONNEMENT

Boîte métallique de 500 g net.

STOCKAGE

Dans un endroit sec et frais (25 °C max).

DURÉE DE VIE

24 mois dans son emballage d'origine.
VIVA PIZZA conserve toutes ses propriétés, même une fois l'opercule métallique ôté.

- ✓ **Stabilité de la levure pendant plusieurs mois**
- ✓ **Meilleure organisation du travail**
- ✓ **Extensibilité optimale & disquage facile**
- ✓ **Pâte savoureuse**



Le secret des pizzas réussies !

VIVA PIZZA répond aux attentes de tous les pizzeraiolos :

✓ **Efficacité et stabilité de la levure**

VIVA PIZZA conserve toutes ses propriétés pendant 24 mois, même après ouverture, grâce à son couvercle plastique.

✓ **Meilleure organisation du travail**

La fréquence des pétrissées peut être espacée :

- Fermentation lente permettant de disposer plus de pâtons dans les bacs.
- Bonne conservation des pâtons au froid (+4°C).

✓ **Extensibilité des pâtons optimisée**

- La pâte est bien homogène, plus facile à travailler et à étaler. Le façonnage de la pâte facilité.
- La pâte conserve sa forme après le disquage. Il n'y a pas de déformation des fonds !

✓ **Production de pizzas de qualité remarquable**

La pizza est régulière et savoureuse, la pâte légère et croustillante et la mâche fondante.



DOSAGE PAR LITRE D'EAU

- 18 à 20 g pour fermentation courte (3h).
- 8 à 10 g pour fermentation longue (6h).

Peut remplacer poids pour poids la levure fraîche.

MODE D'EMPLOI

Pour un résultat optimal, suivre strictement la méthode de travail suivante :

- Délayer VIVA PIZZA dans ½ litre d'eau tiède (35° - 38 °C) de manière homogène.
- Laisser reposer pendant 5 minutes, ensuite bien mélanger.
- Incorporer le mélange à la farine.
- Ajouter l'eau.
- Pétrir selon vos habitudes.
- La pâte est prête à l'emploi.

Avec VIVA PIZZA, vous pouvez réaliser seulement 2 pétrissées par semaine.

Les pâtons façonnés peuvent être conservés à 4 °C jusqu'à 3 jours.

Une fois sortis du réfrigérateur, laisser lever les pâtons pendant 5 à 6 heures à température ambiante.

Comme tous nos produits, VIVA PIZZA est le résultat de recherches permanentes vous garantissant qualité et sécurité.

PIZZA À PÂTE FINE

Exemple de recette pour 30 pizzas

Temps de préparation : 60 min (+3h de blocage)

formule	Farine	4 000 g	100,0 %
	Eau	2 480 g	62,0 %
	Huile d'olive	120 g	3,0 %
	Sel	100 g	2,5 %
	VIVA PIZZA	48 g	1,2 %
	TOTAL	6 748 g	

diagramme	Type de pétrin	Spiral
	Pétrissage	4 min en 1 ^{re} vitesse +/- 3 min en 2 ^e vitesse
	Température de la pâte	26 °C
	Pointage	45 min à température ambiante
	Division	Pièces de 200g (<i>poids indicatif</i>)
	Boulage	
	Blocage	3 h à 4 °C
	Laminage & garniture	
	Cuisson	4 min à 350 °C (<i>selon le four</i>)